Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- [ ] Coloured covers/ Couverture de couleur
- [ ] Covers damaged/ Couverture endommagée
- [ ] Covers restored and/or laminated/ Couverture restaurée et/ou pelliculée
- [ ] Cover title missing/ Le titre de couverture manque
- [ ] Coloured maps/ Cartes géographiques en couleur
- [ ] Coloured ink (i.e. other than blue or black)/ Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- [ ] Coloured plates and/or illustrations/ Planches et/ou illustrations en couleur
- [x] Bound with other material/ Relié avec d'autres documents
- [ ] Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/ La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distortion le long de la marge intérieure
- [ ] Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/ Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- [ ] Additional comments:/ Commentaires supplémentaires:

- [ ] Coloured pages/ Pages de couleur
- [ ] Pages damaged/ Pages endommagées
- [ ] Pages restored and/or laminated/ Pages restaurées et/ou pelliculées
- [x] Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
- [ ] Pages detached/ Pages détachées
- [x] Showthrough/ Transparence
- [ ] Quality of print varies/ Qualité inégale de l'impression
- [ ] Includes supplementary material/ Comprend du matériel supplémentaire
- [ ] Only edition available/ Seule édition disponible
- [ ] Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image/ Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
				X							

AA827
1934

LE NOUVEAU

ALMANACH

DU

BAS-CANADA,

POUR L'ANNEE

1851:

Le tout calculé pour le méridien de Montréal, situé au [illegible] de Longitude occidentale de Londres et au [illegible] de Latitude septentrionale: contenant la [illegible]ture pour tous les jours de l'année, le lever et [illegible]er du Soleil et de la Lune, les Eclipses, etc. [illegible], une liste de l'Administration, des officiers publics, une table d'intérêt à six pour cent, etc. Deplus, une série de recettes et de connaissances utiles et économiques à l'usage des cultivateurs et autres.

CA0 37266

MONTREAL:
SE VEND EN GROS ET EN DETAIL
A L'IMPRIMERIE DE L. PERRAULT
ET CHEZ M. B. ROLLAND, LIBRAIRE,
RUE SAINT-VINCENT.

BIBLIOTHEQUE
PHILEAS GAGNON
QUEBEC, CANADA

Comput Ecclesiastique.

Nombre d'Or.....
Cicle Solaire 1
Epacte.....2
Indiction Romaine.....
Lettre Dominicale.....
Période Julienne 656
Période Victorienne.....16

L'année 5612 de l'ère juive commencera Septembre 1851.

L'année 1268 de l'ère mahométane comme le 27 Octobre 1851.

Fetes Mobiles.

Septuagésime .....16 Février.
Sexagésime.....23 Février.
Quinquagésime ..... 2 Mars.
Les Cendres ..... 5 Mars.
Dimanche de la Passion..... 6 Avril.
Dimanche des Rameaux ....13 Avril.
Pâques .....20 Avril.
Quasimodo .....27 Avril.
Rogations.....26..27 ...et..28 Mai.
Ascension .....29 Mai.
Pentecôte ..... 8 Juin.
Sainte-Trinité.....15 Juin.
Fête-Dieu .....19 Juin.
Premier Dimanche de l'Avent, 30 Novembre et le vingt-quatrième après la Pentecôte.

Quatre-Temps.

Du Printemps.....12..14..15 Mars.
D'Été.....11..13..14 Juin.
D'Automne.....17..19..20 Septembre.
D'Hiver .....17..19..20 Décembre.

Commencement des quatre Saisons.

Le Printemps, le 21 Mars,	à	0h.	1m. du matin.
L'Été, ...le 21 Juin,	à	8h.	47m. du soir.
L'Automne,..le 23 Septemb.	à	10h.	57m. du matin.
L'Hiver, ...le 22 Décemb.	à	4h.	35m. du matin.

Eclipses Solaires et Lunaires, 1851.

Il y aura cette année quatre éclipses : deux de Soleil et deux de Lune.

I. Eclipse partielle de Lune, le 17 Janvier, invisible en Canada.

II. Eclipse annulaire de Soleil, le 1er Février, invisible en Canada.

III. Eclipse partielle de Lune, le 13 Juillet, visible en Canada, comme suit :—Commencement à minuit et 56 minutes,
Milieu, . . à 2 heures 27 minutes,
Fin de l'éclipse, à 3 heures 58 minutes.

IV. Eclipse totale de Soleil, le 29 Juillet. A Montréal elle sera partielle et visible comme suit :

Commencement .	à 7 heures 39 minutes du matin.	
Milieu, ...	à 8 heures 35 minutes	"
Fin de l'éclipse, .	à 9 heures 29 minutes	"

Etoile du matin et du soir.

La planète Vénus sera étoile du matin jusqu'au 24 septembre, et ensuite étoile du soir jusqu'à la fin de l'année.

Temperature pour l'annee 1851.

JANVIER. Du 2 au 10, temps changeant, pluie ou neige fondue une partie de cet intervalle. Du 10 au 24, il fera de temps à autre bien froid et accompagné de gros vents. Du 24 au 1er février, neige et poudrerie une partie de ce temps.

FEVRIER. Du 1er au 9, grand froid, à moins que le vent ne se tienne au sud ou sud-ouest. Du 9 au 15, neige et poudrerie. Du 15 au 22, si le vent se met au sud il pleuvera, et s'il se tient au nord-ouest il neigera. Du 22 au 2 mars, temps presque toujours beau.

MARS. Du 2 au 10, neige ou pluie, si le vent est du sud, le vent étant nord ou nord-ouest, le temps sera beau et Du 10 au 17, beau et doux. Du 17 au 25, pluie, si le ve tient à l'ouest; neige s'il se met au nord-est Du 25 au temps sera sombre et changeant.

AVRIL. Du 1er au 9, neige ou pluie. Du 9 au 15, chang mauvais temps fréquent. Du 15 au 23, beau. Du 23 au pluies fréquentes.

MAI. Du 1er au 8, plusieurs jours de pluie. Du 8 au 15, te changeant. Du 15 au 22, pluies froides de temps à autre. 22 au 30, beau, si le vent n'est pas sud. Du 30 au 6 juin, te changeant.

JUIN. Du 6 au 29, tout ce long intervalle sera composé de be et de mauvais temps variable d'un jour à l'autre. Du 29 au juillet, presque toujours beau.

JUILLET. Du 5 au 13, beau. Du 13 au 21, quelques ondée Du 21 au 28, beau la plupart du temps. Du 28 au 4 août, tem variable.

AOUT. Du 4 au 19, la majeure partie de ce temps sera beau e chaud. Du 19 au 26, le temps sera encore beau, à moins que l vent ne soit du sud. Du 26 au 2 septembre, beau.

SEPTEMBRE. Du 2 au 25 le temps sera variable, il se comportera à peu près le même que durant le mois d'août, sinon moins chaud et plus de vent. Du 25 au 30, beau.

OCTOBRE. Du 1 au 10, pluie, si le vent est sud. Du 10 au 17, beau. Du 17 au 24, beau si le vent est nord-ouest. Du 24 au 8 novembre, froid avec gros vent.

NOVEMBRE. Du 8 au 16, beau et froid. Du 16 au 22, pluie durant quelques jours. Du 22 au 30, beau, à moins que le vent ne soit sud. Du 30 au 8 décembre, froid et neige.

DECEMBRE. Du 8 au 15, froid et gros vent. Du 15 au 22, neige ou pluie. Du 22 au 30, froid. Du 30 au 8 janvier, neige et poudrerie.

HOROSCOPES

POUR TOUS LES MOIS DE L'ANNÉE.

ANVIER.—Ceux qui naissent entre le 20 Janvier 19 Février, sont naturellement sanguins, colériques, discrets et prudens, beaux, bien faits, l'esprit subtil et ingénieux, favorisés du sexe et de la fortune.

ÉVRIER.—Ceux qui naissent entre le 19 Février 20 Mars, ont le teint beau, les inclinations et les lités efféminées, préférant Vénus à Bacchus. Ils ffriront dans leur jeunesse, mais ils deviendront riches sur la fin de leur vie.

MARS.—Ceux qui naissent entre le 20 Mars et le Avril, ont le sang chaud, violent, aimant les amerines, ont les inclinations tendres et amoureuses.

AVRIL.—Ceux qui naissent entre le 19 Avril et le Mai, ont l'esprit fin, l'humeur mélancolique, sont tes et rêveurs. Ils sont d'un tempérament sanguin, luxurieux, aimant la bonne chair et les plaisirs Vénus, mais généreux et bienfaisans.

MAI.—Ceux qui naissent entre le 21 Mai et le 21 in, sont beaux de visage, doux, affables à chacun, is mélancoliques, sombres et avares, aimant les ences.

JUIN.—Ceux qui naissent entre le 21 Juin et le Juillet, sont naturellement grands, ont les yeux pes, les épaules larges, sont d'un tempérament froid humide, efféminées et mélancoliques, riches, prodies et fiers, d'une conversation satyrique.

JUILLET.—Ceux qui naissent entre le 22 Juillet et 23 Août, sont spirituels, intelligents, propres aux diités, d'un tempérament chaud, dédaigneux et colérique, d'une taille haute, le cœur susceptible à aimer.

AOUT.—Ceux qui naissent entre le 23 Août et le Septembre, sont d'une taille médiocre, d'un tem-

pérament doux quoique froid ; mélancoliques et atrabilaires, mais sincères et fidèles, admettant les bons avis. Ils avanceront leur fortune en peu de temps.

Septembre.—Ceux qui naissent entre le 22 Septembre et le 23 Octobre, aiment naturellement le vin, la musique, la danse, le jeu et les femmes ; d'ailleurs ils sont éloquens, bons orateurs, faisant distinction du vrai mérite.

Octobre.—Ceux qui naissent entre le 23 Octobre et le 22 Novembre, sont petits, ont la gorge belle, le jugement vif et l'esprit pénètrant, à qui l'amour n'est pas indifférent ; mais fort sensibles, qui, sans l'honneur du monde, risqueraient souvent le leur.

Novembre.—Ceux qui naissent entre le 21 Novembre et le 22 Décembre, sont exposés aux changemens des saisons, ayant la couleur pâle, sont d'une complexion délicate ; ayant peine à se nourrir : sont généreux et courageux.

Décembre.—Ceux qui naissent entre le 21 Décembre et le 20 Janvier, sont mélancoliques, tristes, chagrins, d'ailleurs humbles, caressans et constans.

PRONOSTICS DU BAS-CANADA.

La neige qui tombe l'automne pour rester tout l'hiver, tombe environ un mois après la première neige.

Quand il tonne dans l'automne, c'est un signe que la belle saison sera prolongée.

Quand il tonne de bonne heure le printemps, c'est signe de froid.

Quand on voit de la gelée blanche le printemps, c'est un signe de pluie ; la gelée blanche que l'on voit dans l'automne est signe de beau temps.

Quand les lunes d'hiver naissent dans un temps froid, le premier quartier de cette lune est froid.

Nouvelle Lune, le 2, à 5 heures 50 minutes du matin.
Premier Quartier, le 10, à 11 heures 27 minutes du matin.
Pleine Lune, le 17, à 11 heures 48 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 24, à 3 heures 32 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Mercre	1	CIRCONCISION	7 45	4 25	6h 49m
Jeudi	2	Oct. de S. Etienne.	7 43	4 26	● couch
Vendre	3	Oct. de S. Jean.	7 43	4 27	5h 48m
Samedi	4	Oct. SS. Innocens.	7 42	4 28	6h 53m
DIM.	5	*Vacat.* Vigile.	7 42	4 29	7h 45m
Lundi	6	EPIPHANIE. *obl.*	7 42	4 30	8h 45m
Mardi	7	2e jour } De l'Oct.	7 42	4 32	9h 44m
Mercre	8	3e jour }	7 42	4 33	10h 44m
Jeudi	9	4e jour }	7 42	4 34	11h 45m
Vendre	10	5e jour } De l'Oct.	7 41	4 35	matin.
Samedi	11	6e jour }	7 41	4 37	0h 47m
DIM.	12	1er Dim. Epiph.	7 40	4 38	1h 50m
Lundi	13	Oct. de l'Epiphanie.	7 40	4 39	2h 56m
Mardi	14	S. Hilaire, év.	7 39	4 41	4h 4m
Mercre	15	S. Paul, 1r. hermite	7 38	4 42	5h 12m
Jeudi	16	S. Marcel, p. et m.	7 38	4 43	6h 18m
Vendre	17	S. Antoine, abbé.	7 37	4 44	○ lever.
Samedi	18	Ch. de S. Pierre à R.	7 37	4 45	6h 21m
DIM.	19	2 S. Nom de Jésus.	7 37	4 47	7h 36m
Lundi	20	SS. Fabien et Sébas-	7 36	4 48	8h 51m
Mardi	21	Ste. Agnès, v. [tien,	7 35	4 49	10h 4m
Mercre	22	SS. Vincent, Anast.	7 34	4 50	11h 15m
Jeudi	23	Epous. de B. V. M.	7 34	4 52	matin.
Vendre	24	S. Timothée, mart.	7 33	4 53	0h 25m
Samedi	25	Convers. de S. Paul.	7 32	4 54	1h 32m
DIM.	26	3 Dim. Epiphanie.	7 31	4 55	2h 36m
Lundi	27	S. Vitalien, p. c.	7 30	4 57	3h 39m
Mardi	28	S. Jean Chrysost.	7 28	4 58	4h 38m
Mercre	29	S. François de Sales.	7 27	4 59	5h 33m
Jeudi	30	S. Félix IV, p. cf.	7 26	4 2	6h 21m
Vendre	31	S. Pierre Nolasque.	7 25	4 3	7h 4m

Nouvelle Lune, le 1, à 1 heure 8 minutes du matin.
Premier Quartier, le 9, à 4 heures 1 minute du matin.
Pleine Lune, le 15, à 10 heures 33 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 22, à 4 heures 44 minutes du soir.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.				LUNE.
Samedi	1	S. Ignace.	7	23	5	4	● couch.
DIM.	2	4 Purification.	7	22	5	5	6h 37m
Lundi	3	S. Denis, p. cf.	7	21	5	6	7h 36m
Mardi	4	S. André Corsin, év.	7	19	5	8	8h 36m
Mercre	5	Ste. Agathe, v. m.	7	18	5	9	9h 35m
Jeudi	6	Ste. Jeanne de V.	7	17	5	11	10h 35m
Vendre	7	S. Romuald.	7	16	5	12	11h 37m
Samedi	8	S. Jean de Matha.	7	15	5	14	matin.
DIM.	9	5 S. Zosime, p. cf.	7	13	5	16	0h 40m
Lundi	10	Ste. Scholastique, v.	7	12	5	17	1h 45m
Mardi	11	S. Antère, p. m.	7	10	5	19	2h 51m
Mercre	12	S. Télesphore, mart.	7	8	5	21	3h 56m
Jeudi	13	S. Grégoire, p. doct.	7	6	5	23	4h 59m
Vendre	14	S. Agathon, p. cf.	7	5	5	24	5h 55m
Samedi	15	Ste. Catherine de R.	7	4	5	25	○ lever.
DIM.	16	*Septuagésime.*	7	2	5	26	6h 25m
Lundi	17	S. Hygin, Pape,	7	0	5	27	7h 41m
Mardi	18	S. Raymond, de Pe.	6	59	5	29	8h 57m
Mercre	19	Ste Martine, v. m.	6	57	5	30	10h 9m
Jeudi	20	S. Grégoire X, p. et cf.	6	56	5	31	11h 19m
Vendre	21	De la prière NS.JC	6	54	5	33	matin.
Samedi	22	Cr. de S. Pierre à Ant.	6	53	5	34	0h 27m
DIM.	23	*Sexagésime.*	6	51	5	35	1h 31m
Lundi	24	S. Mathias, ap.	6	49	5	37	2h 33m
Mardi	25	S. Pierre, Dam.	6	47	5	38	3h 29m
Mercre	26	S. Félix III, p. cf.	6	45	5	40	4h 19m
Jeudi	27	S. Polycarpe, mart.	6	43	5	42	5h 3m
Vendre	28	De la Passion N.S.J.C	6	42	5	43	5h 41m

Nouvelle Lune, le 2, à 8 heures 21 minutes du soir.
Premier Quartier, le 10, à 4 heures 51 minutes du soir.
Pleine Lune, le 17, à 8 heures 24 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 25, à 8 heures 31 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Samedi	1	Conception B.V. M.	6 40	5 45	6h 14m
DIM.	2	*Quinquagésime.*	6 39	5 46	● couch.
Lundi	3	S. Simplice, p. cf.	6 37	5 47	6h 30m
Mardi	4	S. Luce, p. m.	6 36	5 48	7h 29m
Mercre	5	*Les Cendres.*	6 34	5 50	8h 30m
Jeudi	6	S. Casimire, conf.	6 33	5 52	9h 31m
Vendre	7	De la Ste. C. d'Ep.	6 30	5 53	10h 34m
Samedi	8	S. Jean de Dieu.	6 29	5 54	11h 37m
DIM.	9	1. Du Carême.	6 27	5 55	matin.
Lundi	10	SS. 40 Martyrs.	6 26	5 56	0h 41m
Mardi	11	S.Jean-Josh.de la C.	6 24	5 57	1h 44m
Mercre	12	4 Temps.S.Grégoire	6 23	5 58	2h 35m
Jeudi	13	S. Thomas d'Aquin.	6 21	5 59	3h 42m
Vendre	14	4 Tem.De la Lance	6 19	6 1	4h 32m
Samedi	15	4Temps.S.Zacharie	6 16	6 2	5h 17m
DIM.	16	2 Car. Sol. S. Joseph	6 14	6 4	5h 56m
Lundi	17	S. Patrice, év.	6 12	6 5	○ lever.
Mardi	18	S. Gabriel, arch.	6 11	6 6	7h 43m
Mercre	19	S. Joseph, confes.	6 9	6 8	8h 58m
Jeudi	20	Ste. Françoise, ve.	6 6	6 10	10h 11m
Vendre	21	Des cinq Plaies.	6 4	6 11	11h 9m
Samedi	22	S. Benoit, abbé.	6 2	6 12	matin.
DIM.	23	3 Dim. du Carême.	6 0	6 14	0h 24m
Lundi	24		5 58	6 15	1h 23m
Mardi	25	Annon.B.V.M. *obl.*	5 56	6 16	2h 16m
Mercre	26		5 54	6 18	3h 2m
Jeudi	27		5 53	6 19	3h 42m
Vendre	28		5 51	6 20	4h 7m
Samedi	29	S. Xiste III, p. cf.	5 49	6 21	4h 47m
DIM.	30	4 Dim. du Carême.	5 48	6 22	5h 14m
Lundi	31		5 46	6 23	5h 40m

Nouvelle Lune, le 1, à 1 heure 38 minutes du soir.
Premier Quartier, le 9, à 2 heures 8 minutes du matin.
Pleine Lune, le 15, à 5 heures 41 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 23, à 2 heures 4 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Mardi	1		5 43	6 25	● couch.
Mercre	2	S.François de Paule	5 40	6 26	7h 25m
Jeudi	3		5 39	6 27	8h 28m
Vendre	4	Du précieux sang.	5 37	6 28	9h 31m
Samedi	5	S. Vincent Ferrier.	5 36	6 29	10h 36m
DIM.	6	De la Pass. NS.JC	5 35	6 30	11h 39m
Lundi	7	S. Célestin I, p. cf.	5 33	6 32	matin.
Mardi	8	S. Isidore, évêque.	5 31	6 34	0h 40m
Mercre	9	S. Xiste, I, p. m.	5 29	6 35	1h 36m
Jeudi	10		5 27	6 36	2h 28m
Vendre	11	Compassion, B.V.M	5 25	6 38	3h 12m
Samedi	12	S. Jules, I, p. et cf.	5 23	6 39	3h 52m
DIM.	13	DES RAMEAUX.	5 21	6 40	4h 26m
Lundi	14		5 19	6 41	4h 58m
Mardi	15		5 17	6 42	○ lever
Mercre	16		5 16	6 44	7h 47m
Jeudi	17	Jeudi Saint.	5 14	6 45	8h 58m
Vendre	18	Vendredi Saint.	5 12	6 46	10h 8m
Samedi	19	Samedi Saint.	5 10	6 47	11h 11m
DIM.	20	PAQUES.	5 9	6 48	matin.
Lundi	21		5 7	6 49	0h 8m
Mardi	22	De l'octave.	5 5	6 51	0h 58m
Mercre	23		5 3	6 53	1h 41m
Jeudi	24		5 2	6 54	2h 18m
Vendre	25	De l'octave.	5 0	6 56	2h 49m
Samedi	26		4 59	6 57	3h 17m
DIM.	27	QUASIMODO.	4 57	6 57	3h 43m
Lundi	28	S. Marc, év. proces.	4 56	6	4h 2m
Mardi	29	S. Pierre, m.	4 55	6 59	4h 37m
Mercre	30	Ste.CatherinedeS.v.	4 53	7 1	4h 57m

Nouvelle Lune, le 1, à 4 heures 7 minutes du matin.
Premier Quartier, le 8, à 8 heures 39 minutes du matin.
Pleine Lune, le 15, à 3 heures 11 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 22, à 8 heures 11 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 30, à 3 heures 53 minutes du soir.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.
Jeudi	1	SS.Philippe, Jacques	4	51	7 3	●couch.
Vendre	2	S. Athanase, év.	4	49	7 5	8h 28m
Samedi	3	Inv. de la Ste.Croix.	4	48	7 6	9h 33m
DIM.	4	2. Pat. S. Joseph,	4	47	7 7	10h 35m
Lundi	5	S. Pie V, pape. cf.	4	45	7 9	11h 34m
Mardi	6	S.Jean à la porte L.	4	44	7 10	matin.
Mercre	7	S. Benoit II, p. cf.	4	42	7 12	0h 27m
Jeudi	8	Apparit. S. Michel.	4	41	7 13	1h 13m
Vendre	9	S. Grégoire de Naz.	4	40	7 14	1h 53m
Samedi	10	S. Antonin, év.	4	39	7 15	2h 28m
DIM.	11	3. Ste.FAM. J. M.J.	4	37	7 17	3h 0m
Lundi	12	SS. Nérée, etc.m.	4	36	7 18	3h 30m
Mardi	13	S. Stanislas.	4	34	7 20	3h 59m
Mercre	14	S. Paschal I, p. cf.	4	33	7 21	4h 29m
Jeudi	15	S. Isidore le labr.	4	32	7 22	○ lever.
Vendre	16	S. Ubalde, év.	4	31	7 23	8h 55m
Samedi	17	S. Paschal, Bayl.cf.	4	30	7 24	9h 56m
DIM.	18	4 S. Venant, m.	4	29	7 25	10h 51m
Lundi	19	S. Pierre Célestin.	4	28	7 26	11h 37m
Mardi	20	S. Bernardin, cf.	4	27	7 27	matin.
Mercre	21	S. François, Hyer.	4	26	7 28	0h 16m
Jeudi	22	S. Jean, Nepum.m.	4	25	7 29	0h 50m
Vendre	23	S. Léon, p. et doct.	4	24	7 30	1h 19m
Samedi	24	N.D.de Bon-Secours	4	23	7 31	1h 35m
DIM.	25	5 S.Grégoire VII, p.	4	22	7 32	2h 11m
Lundi	26	*Rogat.*S.Philip.Nér.	4	22	7 33	2h 34m
Mardi	27	*Rogat.* S. Jean,p.m.	4	21	7 34	2h 59m
Mercre	28	*Rog.*vigile.S.Urbain	4	20	7 35	3h 25m
Jeudi	29	**Ascension,** d'ob	4	20	7 35	3h 55m
Vendre	30	S. Félix I, p. m.	4	18	7 36	●couch.
Samedi	31	Ste. Marie Magdel.	4	19	7 37	8h 30m

Premier Quartier, le 6, à 1 heure 33 minutes du soir.
Pleine Lune, le 13, à 1 heure 50 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 21, à 1 heure 40 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 29, à 1 heure 30 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
DIM.	1	S. Eleuthère, p. m.	4 17	7 37	9h 27m
Lundi	2	S. Eugène, p. et cf.	4 17	7 38	10h 24m
Mardi	3	S. Anicet.	4 17	7 39	11h 12m
Mercre	4	S. Léon IX, pape.	4 16	7 40	11h 54m
Jeudi	5	Oct. de l'Ascension.	4 16	7 41	matin.
Vendre	6	S. Norbert, év.	4 15	7 41	0h 31m
Samedi	7	*Jeune.* De la Vigile.	4 15	7 42	1h 2m
DIM.	8	**Pentecote,** 1cl.	4 14	7 42	1h 33m
Lundi	9	De l'Octave, 1 cl.	4 14	7 43	2h 1m
Mardi	10	De l'Octave, 1 cl.	4 14	7 44	2h 31m
Mercre	11	*Jeune4 Tems.* De l'o	4 13	7 45	3h 2m
Jeudi	12	De l'Octave.	4 13	7 45	3h 36m
Vendre	13	*Jeune* 4 Tems,	4 13	7 46	○ lever.
Samedi	14	*Jeune* 4 Tems,	4 13	7 47	8h 41m
DIM.	15	1 Ste. TRINITÉ.	4 13	7 47	9h 31m
Lundi	16	S. Jean Franç. Rég	4 12	7 48	10h 13m
Mardi	17	S. Barnabé.	4 12	7 48	10h 49m
Mercre	18	Ste. Monique.	4 12	7 48	10h 20m
Jeudi	19	FETE-DIEU. d'o.	4 13	7 49	11h 48m
Vendre	20	S. Silvère.	4 13	7 49	matin.
Samedi	21	S. Louis de Gon.	4 13	7 49	0h 12m
DIM.	22	2 Pent.Sol.S.J.Bapt.	4 13	7 50	0h 36m
Lundi	23	De l'Octave.	4 13	7 50	1h 0m
Mardi	24	S. **Jean-Bapt.**	4 14	7 50	1h 25m
Mercre	25	S. Guillaume. abbé.	4 14	7 50	1h 53m
Jeudi	26	Octave, Fête-Dieu.	4 14	7 50	2h 25m
Vendre	27	SacréCœur de Jésus	4 15	7 50	3h 3m
Samedi	28	Vigile S.Léon, p.cf.	4 15	7 50	3h 49m
DIM.	29	ss.PIERRE,PAUL.	4 16	7 50	● couch.
Lundi	30	Com. S.Paul, ap.	4 16	7 50	9h 7m

Premier Quartier, le 5, à 6 heures 14 minutes du soir.
Pleine Lune, le 13, à 2 heures 20 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 21, à 5 heures 45 minutes du matin.
Nouvelle Lune, le 28, à 9 heures 46 minutes du matin.

EMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
ardi	1	Oct. de S.Jean-B.	4 17	7 49	9h 52m
ercre	2	Visitat. de la SteV.	4 18	7 49	10h 33m
udi	3	S. Paul I, pape, cf.	4 18	7 49	10h 57m
endre	4	S.Alexandre I,p. m.	4 19	7 49	11h 38m
amedi	5	S.Boniface IV, p.cf.	4 19	7 49	matin.
IM.	6	4. Oct. SS.P. et P.	4 19	7 49	0h 7m
undi	7	S. Benoit XI .p. cf.	4 20	7 48	0h 36m
ardi	8	Ste. Elizabeth, ve.	4 21	7 48	1h 5m
ercre	9	Ste. Véronique. vrg.	4 22	7 48	1h 38m
eudi	10	SS. 7 Frères, mart.	4 23	7 47	2h 14m
endre	11	S. Pie I, p. et mart.	4 24	7 46	2h 56m
amedi	12	S.Jean Gualbert, ab.	4 25	7 45	3h 43m
IM.	13	5 DEDICACE.	4 25	7 45	○ lever.
undi	14	S. Bonaventure. év.	4 26	7 44	8h 49m
ardi	15	S. Henri, conf.	4 27	7 44	9h 22m
ercre	16	N. D. du Mont-C.	4 28	7 43	9h 50m
eudi	17	S. Léon, IV, p. cf.	4 29	7 42	10h 16m
endre	18	S. Camille de Lellis	4 30	7 42	10h 40m
amedi	19	S. Symmaque, p. cf.	4 31	7 41	11h 8m
IM.	20	6 Oct. de la Dédic.	4 32	7 40	11h 27m
undi	21	S.Vincent de Paul	4 33	7 39	11h 53m
ardi	22	Ste. Marie Magdel.	4 34	7 38	matin.
ercre	23	S. Appolinaire.	4 35	7 37	0h 22m
eudi	24	S. Alexis, conf.	4 36	7 36	0h 57m
endre	25	S. Jacques, ap.	4 37	7 35	1h 38m
amedi	26	Ste. Anne.	4 38	7 34	2h 28m
IM.	27	7 Pent.Sol. S. Anne	4 39	7 33	3h 27m
undi	28	S. Victor, I. m.	4 40	7 32	● couch.
ardi	29	S. Félix II.	4 41	7 31	8h 27m
ercre	30	Ste. Marthe,	4 42	7 30	9h 4m
eudi	31	S. Ignace.	4 43	7 29	9h 38m

Premier Quartier, le 4, à 0 heures 13 minutes du matin.
Pleine Lune, le 11, à 4 heures 49 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 19, à 8 heures 4 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 26, à 5 heures 26 minutes du soir.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Vendre	1	Oct. St. Jacques.	4 44	7 28	10h 8m
Samedi	2	St. Etienne I,p.m	4 45	7 27	10h 38m
DIM.	3	8 Pent.	4 46	7 26	11h 7m
Lundi	4	S. Dominique.	4 47	7 25	11h 39m
Mardi	5	N. D. des Neiges	4 49	7 23	matin.
Mercre	6	Trans. de N. S.	4 50	7 21	0h 14m
Jeudi	7	S. Cajetan.	4 51	7 19	0h 44m
Vendre	8	SS. Cyriac, etc. m.	4 52	7 18	1h 39m
Samedi	9	S.Pierre aux Liens.	4 54	7 16	2h 30m
DIM.	10	9 S. Laurent, mart.	4 55	7 15	3h 26m
Lundi	11	S. Xiste II, p.m.	4 57	7 13	○ lever.
Mardi	12	Ste.Claire,vierge.	4 58	7 12	7h 53m
Mercre	13	S.Alph. Liguori. év	4 59	7 10	8h 19m
Jeudi	14	S. Hormisdas, p. c.	5 0	7 9	8h 44m
Vendre	15	ASSOMPTION.	5 1	7 7	9h 7m
Samedi	16	*Jeûne* S. Hyacinthe.	5 2	7 6	9h 27m
DIM.	17	10 Oct. S. Laurent.	5 3	7 5	9h 55m
Lundi	18	Ste. Philomène.	5 4	7 3	10h 22m
Mardi	19	S. Roch, conf.	5 5	7 1	10h 53m
Mercre	20	S. Bernard, conf.	5 6	7 0	11h 30m
Jeudi	21	Ste. Jeanne de Ch.	5 8	6 58	matin.
Vendre	22	Oct.de l'Assomption	5 9	6 57	0h 14m
Samedi	23	S. Philippe de Beni.	5 10	6 55	1h 8m
DIM.	24	11 S. Cœur, Marie.	5 12	6 53	2h 11m
Lundi	25	S. Louis, roi.	5 13	6 51	3h 22m
Mardi	26	S. Zéphirin, p. c.	5 13	6 49	● couch.
Mercre	27	S. Joseph de Calas.	5 14	6 47	7h 34m
Jeudi	28	S. Augustin, év.	5 15	6 46	8h 6m
Vendre	29	Décol. de S. J.-Bte.	5 16	6 44	8h 36m
Samedi	30	Ste. Rose de L.	5 18	6 42	9h 6m
DIM.	31	S.Raimond,Nonnat.	5 19	6 40	9h 38m

mier Quartier, le 2, à 8 heures 58 minutes du matin.
ine Lune, le 10, à 8 heures 59 minutes du matin.
rnier Quartier, le 18, à 8 heures 34 minutes du matin.
uvelle Lune, le 25, à 1 heure 17 minutes du matin.

	LUNE.
8	10h 8m
7	10h 38m
6	11h 7m
5	11h 39m
3	matin.
1	0h 14m
9	0h 44m
8	1h 39m
5	2h 30m
3	3h 26m
	○ lever.
	7h 53m
	8h 19m
	8h 44m
	9h 7m
	9h 27m
	9h 55m
	10h 22m
	10h 53m
	11h 30m
	matin.
	0h 14m
	1h 8m
	2h 11m
	3h 22m
	●couch.
	7h 34m
	8h 6m
	8h 36m
	9h 6m
	9h 38m

	LINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
i	1		S. Egide, abb.	5 21	6 39	10h 13m
i	2		S. Etienne, roi.	5 23	6 37	10h 53m
re	3			5 24	6 35	11h 37m
i	4		Du S. Sacrement.	5 25	6 33	matin.
re	5		S.Laurent Justinien	5 26	6 32	0h 27m
edi	6		De la Conception	5 27	6 30	1h 21m
.	7		13 Pent. Sol. Nativ.	5 29	6 28	2h 19m
di	8		Nativ. Ste. Vierge.	5 30	6 26	3h 18m
di	9		S. Sergius, p. cf.	5 31	6 23	4h 19m
re	10		S. Hilaire, p. et cf.	5 33	6 22	○ lever.
i	11		S. Nicolas,Tolentin.	5 34	6 20	7h 12m
dre	12		De l'octave.	5 35	6 18	7h 35m
edi	13		De l'octave.	5 36	6 16	7h 59m
I.	14		14 S. N. de Marie.	5 37	6 15	8h 24m
di	15		Oct. de la Nat.	5 38	6 13	8h 54m
di	16		SS.Corneille et Cyp	5 40	6 11	9h 27m
re	17		4 *T.* Stig.S.François	5 41	6 9	10h 13m
di	18		S. Joseph de Cup.	5 42	6 7	10h 54m
dre	19		4 *T.*SS.Janvier, &c.	5 43	6 5	11h 51m
edi	20		4 *T.* S. Agapit, p.c.	5 45	6 3	matin.
M.	21		15 S. Matthieu, ap.	5 46	6 1	0h 57m
di	22		S. Thomas de V.	5 48	5 58	2h 10m
rdi	23		S. Lin, pape.	5 50	5 56	3h 26m
rcre	24		N.D.de la Merci	5 51	5 54	4h 45m
di	25		S. Pacifique, conf.	5 52	5 52	●couch.
ndre	26		S. Eusèbe, p. c.	5 53	5 50	7h 3m
nedi	27		SS. Côme, Damien	5 54	5 48	7h 39m
M.	28		16 (Sol. S. Michel.)	5 55	5 46	8h 5m
ndi	29		S. Michel Arch.	5 56	5 44	8h 41m
rdi	30		S. Hyeron, cf. doct.	5 58	5 42	9h 39m

Premier Quartier, le 1, à 9 heures 36 minutes du soir.
Pleine Lune, le 10, à 1 heure 38 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 17, à 7 heures 18 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 24, à 10 heures 16 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Mercre	1	S. Rémi, év.	5 59	5 40	10h 19m
Jeudi	2	SS. Anges Gardiens.	6 1	5 38	11h 13m
Vendre	3	SS. Eustache, etc.m	6 2	5 36	matin.
Samedi	4	S. François d'As.	6 3	5 35	0h 11m
DIM.	5	17 S. Rosaire.	6 5	5 32	1h 10m
Lundi	6	S. Bruno, conf.	6 6	5 30	2h 10m
Mardi	7	S. Marc. p. cf.	6 7	5 28	3h 10m
Mercre	8	Ste. Brigitte, veu.	6 9	5 27	4h 11m
Jeudi	9	SS. Denis, &c. m.	6 10	5 25	5h 11m
Vendre	10	S. François Borgia.	6 11	5 24	○ levée
Samedi	11	Ex. de la Ste. Croix	6 12	5 22	6h 29m
DIM.	12	18 Maternité BVM.	6 14	5 20	6h 56m
Lundi	13	S. Edouard, cf.	6 15	5 19	7h 28m
Mardi	14	S. Callixte, pape.	6 16	5 17	8h 5m
Mercre	15	Ste. Thérèse, vierg.	6 18	5 15	8h 54m
Jeudi	16	S. Winceslas, m.	6 19	5 13	9h 42m
Vendre	17	Ste. Hedwidge.	6 21	5 11	10h 42m
Samedi	18	S. Luc, Evang.	6 22	5 9	11h 49m
DIM.	19	19 N.D.de la Vict.	6 23	5 8	matin.
Lundi	20	S. Jean de Canti.	6 24	5 6	1h 1m
Mardi	21	Ste. Ursule.	6 26	5 4	2h 17m
Mercre	22	Ste. Pulchérie, imp.	6 27	5 3	3h 34m
Jeudi	23	S. Pierre d'Alcantar	6 29	5 1	4h 51m
Vendre	24	S. Raphaël, arch.	6 30	4 59	● couch.
Samedi	25	S. Boniface I, p. cf.	6 32	4 58	6h 8m
DIM.	26	20 Pureté de Marie.	6 33	4 58	6h 31m
Lundi	27	S. Evariste,	6 34	4 55	7h 21m
Mardi	28	SS. Simon et Jude.	6 35	4 53	8h 9m
Mercre	29		6 37	4 51	9h 2m
Jeudi	30	B. Alphonse Rodrig.	6 38	4 50	10h 0m
Vendre	31	*Jeûne.* S.Sirice, p.c.	6 39	4 49	11h 1m

Premier Quartier, le 8, à 6 heures 27 minutes du soir.
Pleine Lune, le 16, à 4 heures 27 minutes du matin.
Dernier Quartier, le 22, à 9 heures 12 minutes du soir.
Nouvelle Lune, le 30, à 10 heures 32 minutes du matin.

SEMAINE.		FETES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
Samedi	1	TOUSSAINT.	6 41	4 47	matin.
DIM.	2	21 Pent.	6 43	4 45	0h 3m
Lundi	3	Les Trépassés.	6 44	4 44	0h 59m
Mardi	4	S. Charles év.	6 45	4 43	1h 59m
Mercre	5	De l'octave.	6 47	4 41	3h 3m
Jeudi	6		6 49	4 40	3h 59m
Vendre	7		6 51	4 39	5h 5m
Samedi	8	Oct. de la Toussaint	6 52	4 37	○ lever.
DIM.	9	22 Déd. de la Basl.	6 53	4 36	5h 31m
Lundi	10	S. André Avellin.	6 55	4 35	6h 5m
Mardi	11	S.Martin,évêque.	6 56	4 33	6h 47m
Mercre	12	S.Martin I, p.m.	6 57	4 32	7h 37m
Jeudi	13	S. Nicolas I, p. cf.	6 59	4 31	8h 34m
Vendre	14	S. Dieudonné,	7 0	4 30	9h 38m
Samedi	15	Ste. Gertrude.	7 1	4 29	10h 47m
DIM.	16	23 S. Stanislas Kos.	7 2	4 28	11h 59m
Lundi	17	S. Grégoire Thau.	7 4	4 26	matin.
Mardi	18	Déd. Basil.S.P.;S.P.	7 5	4 25	1h 13m
Mercre	19	S. Pontien, p. m.	7 7	4 24	2h 28m
Jeudi	20	S. Félix de Valois.	7 8	4 24	3h 43m
Vendre	21	Présentat. Ste. V.	7 9	4 23	4h 59m
Samedi	22	Ste. Cécile.	7 10	4 22	● couch.
DIM.	23	24 S.Clément, pap.	7 11	4 22	5h 10m
Lundi	24	S. Jean de la Cx.	7 13	4 21	5h 56m
Mardi	25	Ste. Catherine,	7 14	4 20	6h 47m
Mercre	26	Ste.Elizabeth, v.	7 16	4 20	7h 44m
Jeudi	27	S. Irénée.	7 17	4 19	8h 45m
Vendre	28	S. Grégoire III. p.c.	7 18	4 18	9h 47m
Samedi	29	S. Gélase, p. conf.	7 20	4 18	10h 49m
DIM.	30	1 Avent. (S.André)	7 21	4 17	11h 51m

Premier Quartier, le 8, à 10 heures 33 minutes du matin.
Pleine Lune, le 15, à 0 heure 31 minutes du soir.
Dernier Quartier, le 22, à 10 heures 40 minutes du matin.
Nouvelle Lune, le 30, à 8 heures 20 minutes du matin.

SEMAINE		FETES RELIGIEUSES	SOLFIL.		LUNE.
Lundi	1	S. Didace conf.	7 22	4 16	matin.
Mardi	2	Ste. Bibianne, v. m.	7 23	4 16	0h 51m
Mercre	3	*Jeûne.* S. Fran.-X.	7 24	4 16	1h 51m
Jeudi	4	S. Pierre Chryso. év.	7 25	4 15	2h 51m
Vendre	5	*Jeûne.* S. André, ap.	7 26	4 15	3h 53m
Samedi	6	S. Nicolas.	7 27	4 15	4h 56m
DIM.	7	2 Avent.	7 28	4 15	6h 0m
Lundi	8	CONCEPTION BVM.	7 29	4 14	○ lever.
Mardi	9	S. Eutichien, p. m.	7 30	4 14	5h 31m
Mercre	10	*J.* S. Ambroise, év.	7 31	4 14	6h 27m
Jeudi	11	S. Damase, pape.	7 32	4 14	7h 30m
Vendre	12	*J.* S. Malchiade.	7 33	4 14	8h 38m
Samedi	13	Ste. Luce. V. M.	7 34	4 15	9h 49m
DIM.	14	3 Avent.	7 35	4 15	11h 1m
Lundi	15	Oct. de la Concept.	7 36	4 15	matin.
Mardi	16	S. Eusèbe, m.	7 37	4 15	0h 14m
Mercre	17	*Jeûne.* 4 *Temps.*	7 38	4 16	1h 27m
Jeudi	18	Exp. de la Ste. Vg.	7 39	4 16	2h 40m
Vendre	19	4 *Temps.*	7 40	4 16	3h 54m
Samedi	20	4 *Temps.*	7 40	4 16	5h 8m
DIM.	21	4 Avent. Sol. S.Tho.	7 41	4 17	6h 19m
Lundi	22	S. Thomas, ap.	7 41	4 17	● couch.
Mardi	23		7 42	4 17	5h 28m
Mercre	24	*Jeûne.* De la Vigile.	7 42	4 18	6h 28m
Jeudi	25	NOEL.	7 43	4 18	7h 30m
Vendre	26	S. Etienne.	7 43	4 19	8h 33m
Samedi	27	S. Jean. ap. évang.	7 43	4 19	9h 36m
DIM.	28	*Vacat.* SS. Innocents	7 43	4 20	10h 37m
Lundi.	29	S. Thomas. de C.	7 43	4 21	11h 38m
Mardi	30	De l'octave	7 44	4 22	matin.
Mercre	31	S. Sylvestre, pape.	7 45	4 23	0h 37m

Administration.

LE GOUVERNEUR GENERAL.

Son Excellence le Très-Honorable James Bruce, Comte d'Elgin et Kincardine, Baron Bruce, de Kinross et de Torry, un des membres du Très-Honorable Conseil Privé de Sa Majesté, Capitaine Général et Gouverneur en Chef des Provinces de Sa Majesté, le Canada, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Ecosse, et l'Isle du Prince-Edouard, et Gouverneur Général de toutes les Provinces de Sa Majesté sur le Continent de l'Amérique du Nord, et vice-amiral d'icelles.

Col. L'hon. Robert Bruce, Secrétaire Militaire et principal Aide-de-Camp.

Lieut.-Col. Edmund Antrobus, Aide-de-Camp Provincial.

Lieut-Col. DeSalaberry, Extra Aide-de-Camp Provincial.

CONSEIL EXÉCUTIF.

Les Hon.—Joseph Bourret, *Président*, R. Baldwin, F. Hincks, L. H. LaFontaine, J. Leslie, W. H. Merritt, E. P. Taché.

J. Joseph, Greffier; W. H. Lee, Assistant-Greffier: S. B. Smith, premier clerc; Flavien Vallerand, second clerc; William A. Himsworth, troisième clerc, et Olivier Côté, quatrième clerc.

Table d'Interets a 6 pour cent.

Pour 1 jour.				2 jours.			3 jours.			4 jours.			5 jours.			6 jours.			7 jours.			8 jours.			9 jours.		
Pl.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	s.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0¼
2	0	0	0	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0½	0	0	0½	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	0¾
3	0	0	0	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0½	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1
4	0	0	0¼	0	0	0¼	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	0¾	0	1	1	0	0	1	0	0	1¼	0	0	1½
5	0	0	0¼	0	0	0½	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	1½	0	0	1¾
6	0	0	0¼	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	1¾	0	0	2	0	0	2¼
7	0	0	0½	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1½	0	0	1¾	0	0	2	0	0	2¼	0	0	2½
8	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	2	0	0	2¼	0	0	2½	0	0	2¾
9	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1	0	0	1½	0	0	1¾	0	0	2¼	0	0	2½	0	0	2¾	0	0	3¼
10	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	2	0	0	2¼	0	0	2¾	0	0	3	0	0	3½
20	0	0	0¾	0	0	1½	0	0	2¼	0	0	3¼	0	0	4	0	0	4¾	0	0	5½	0	0	6¼	0	0	7
30	0	0	1¼	0	0	2¼	0	0	3½	0	0	4¾	0	0	6	0	0	7	0	0	8¼	0	0	9½	0	0	10¾
40	0	0	1½	0	0	3¼	0	0	4¾	0	0	6¼	0	0	8	0	0	9½	0	0	11	0	1	0½	0	1	2¼
50	0	0	2	0	0	4	0	0	6	0	0	8	0	0	9¾	0	0	11¾	0	1	1¾	0	1	3¾	0	1	5¾
60	0	0	2¼	0	0	4¾	0	0	7	0	0	9½	0	0	11¾	0	1	2¼	0	1	4½	0	1	7	0	1	9¼
70	0	0	2¾	0	0	5½	0	0	8¼	0	0	11	0	1	1¾	0	1	4½	0	1	7¼	0	1	10	0	2	0¾
80	0	0	3¼	0	0	6¼	0	0	9½	0	1	0½	0	1	3¾	0	1	7	0	1	10	0	2	1¼	0	2	4½
90	0	0	3½	0	0	7	0	0	10¾	0	1	2¼	0	1	5¾	0	1	9¼	0	2	0¾	0	2	4½	0	2	8
100	0	0	4	0	0	8	0	0	11¾	0	1	3¾	0	1	7¾	0	1	11¾	0	2	3½	0	2	7½	0	2	11½

10 jours.				20 jours.			30 jours.			40 jours.			50 jours.			60 jours.			70 jours.			80 jours.			100 jours.		
Pl.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.
1	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	2	0	0	2¼	0	0	2¾	0	0	3¼	0	0	4
2	0	0	0½	0	0	1½	0	0	2¼	0	0	3¼	0	0	4	0	0	4¾	0	0	5½	0	0	6¼	0	0	8

	10 jours.			20 jours.			30 jours.			40 jours.			50 jours.			60 jours.			70 jours.			80 jours.			100 jours.		
Pl.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.	£	s.	d.
1	0	0	0½	0	0	0¾	0	0	1¼	0	0	1½	0	0	2	0	0	2¼	0	0	2¾	0	0	3¼	0	0	4
2	0	0	0¾	0	0	1½	0	0	2¼	0	0	3¼	0	0	4	0	0	4¾	0	0	5½	0	0	6¼	0	0	8
3	0	0	1¼	0	0	2¼	0	0	3½	0	0	4¾	0	0	6	0	0	7	0	0	8¼	0	0	9½	0	0	11¾
4	0	0	1½	0	0	3¼	0	0	4¾	0	0	6¼	0	0	8	0	0	9½	0	0	11	0	1	0½	0	1	3¾
5	0	0	2	0	0	4	0	0	6	0	0	8	0	0	9¾	0	0	11¾	0	1	1¾	0	1	3¾	0	1	7¾
6	0	0	2¼	0	0	4¾	0	0	7	0	0	9½	0	0	11¾	0	1	2¼	0	1	4½	0	1	7	0	1	11¾
7	0	0	2¾	0	0	5½	0	0	8¼	0	0	11	0	1	1¾	0	1	4½	0	1	7¼	0	1	10	0	2	3½
8	0	0	3¼	0	0	6¼	0	0	9½	0	1	0½	0	1	3¾	0	1	7	0	1	10	0	2	1¼	0	2	7½
9	0	0	3½	0	0	7	0	0	10¾	0	1	2¼	0	1	5¾	0	1	9¼	0	2	0¾	0	2	4½	0	2	11½
10	0	0	4	0	0	8	0	0	11¾	0	1	3¾	0	1	7¾	0	1	11¾	0	2	3½	0	2	7½	0	3	3½
20	0	0	8	0	1	3¾	0	1	11¾	0	2	7½	0	3	3½	0	3	11¼	0	4	7¼	0	5	3	0	6	7
30	0	0	11¾	0	1	11¾	0	2	11½	0	3	11¼	0	4	11¼	0	5	10	0	6	10¾	0	7	10¾	0	9	10¼
40	0	1	3¾	0	2	7½	0	3	11¼	0	5	3	0	6	7	0	7	10¾	0	9	2½	0	10	6¼	0	13	1¾
50	0	1	7¾	0	3	3½	0	4	11¼	0	6	7¾	0	8	2¾	0	9	10¼	0	11	6	0	13	1¾	0	16	5¼
60	0	1	11¾	0	3	11¼	0	5	11	0	7	10½	0	9	10¼	0	11	10	0	13	9¾	0	15	9¼	0	19	8¾
70	0	2	3½	0	4	7¼	0	6	10¾	0	9	2¼	0	11	6	0	13	9¾	0	16	1¼	0	18	5	1	3	0¼
80	0	2	7½	0	5	3	0	7	10¾	0	10	6	0	13	1¾	0	15	9¼	0	18	5	1	1	0½	1	6	3½
90	0	2	11½	0	5	11	0	8	10½	0	11	10	0	14	9½	0	17	9	1	0	8½	1	3	8	1	9	7
100	0	3	3½	0	6	7	0	9	10¼	0	13	1¾	0	16	5¼	0	19	8¾	1	3	0¼	1	6	3½	1	12	10½

INSTRUCTION PUBLIQUE.

J. B. Meilleur, écuyer, M. D., Surintendant de l'Education pour le Bas-Canada.
Louis Giard, écuyer, Secrétaire.
W. S. Williams, Greffier.

Banques dans la Cite' de Montreal.

Banque de Montréal, Place d'Armes.
Banque de la Cité, Place d'Armes.
La Banque du Peuple, Grande Rue St. Jacques.
Banque de l'Amérique Britannique du Nord, Grande Rue St. Jacques.
Banque du Haut-Canada, Grande Rue St. Jacques.
Agence de la Banque Commerciale du District de Midland, (H.-C.) Grande Rue St. Jacques.
La Banque de Prévoyance et d'Epargnes, Grande Rue St. Jacques.
Banque d'Epargnes de Montréal, Bureau de la Banque de Montréal.
Banque d'Epargnes de la Cité et District de Montréal, (sous le patronage de Monseigneur l'Evêque de Montréal,) Rue St. François-Xavier.

Son bureau est ouvert tous les jours de dix à trois heures, les Lundis et Samedis soirs, depuis six jusqu'à huit heures.

COURS DE JUSTICE.

Pour le Tableau complet de la Cour d'Appel et des Termes Supérieurs et Inférieurs de chaque District de la province, et les Termes des Cours de Circuit pour le District de Montréal, voyez le Calendrier publié à l'imprimerie de Louis Perrault, Rue St. Vincent, à Montréal.

CONNAISSANCES UTILES.

Procédé pour faire du beurre sur-le-champ.—Il uffit de verser le lait non écrêmé, quelques heures près la traite, dans des bouteilles où on le secoue ivement; les grumeaux se forment, on les jette nr un tamis, on les lave, on les rassemble, et on le beurre le plus fin comme le plus délicat qu'on uisse se procurer.

Moyen d'améliorer le beurre.—Penez de grosses carottes bien saines, lavez-les, laissez ressuyer pendant deux ou trois jours à l'ombre, ensuite ratissez la parties jaune extérieure jusqu'aux fibres longues et moins jaunes ; exprimez le jus de cette râpure, mêlez-le dans la baratte avec la crême destinée à être battue. Ce beurre aura une belle couleur, un goût très-fin, et se conservera mieux que celui qu'on obtient par les procédés ordinaires.

Manière de saler le beurre.—Les agriculteurs anglais prennent pour saler le beurre deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre, et une partie de salpêtre. Ils mêlent et pilent parfaitement le tout, répartissent également une once de ce mélange sur douze fois autant de beurre qu'ils pétrissent à la manière ordinaire, afin que les sels le pénètrent de toutes parts. Ils le mettent ensuite dans des vases épars qu'ils ont soin de bien boucher, et les laissent ainsi, au moins pendant trois semaines, avant de s'en servir.

Moyen pour rétablir le beurre fort.—Lorsque le beurre frais n'a pas été salé à temps, ou que le beurre salé est devenu rance, ou qu'il a chanci, il faut le faire fondre, l'écumer, et tremper dedans une croûte de pain bien grillée de tous côtés. Au bout d'une mi-

nute ou deux, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable, mais la croûte de pain est devenue fétide.

Si le beurre n'avait contracté qu'un léger goût de rancidité, on le lui ferait perdre en le lavant et en l'agitant dans beaucoup d'eau fraiche.

Moyen d'enlever au beurre sa rancidité.—D'abord on bat le beurre dans une quantité suffisante d'eau contenant 25 à 30 gouttes de chlorure de chaux par kilogramme de beurre ; après avoir bien battu le mélange, on peut le laisser en repos pendant une heure ou deux, puis on le bat de nouveau dans l'eau fraiche.

Le chlorure de chaux n'ayant rien qui puisse nuire à la santé, il n'y aurait point d'inconvénient à en augmenter la dose ; l'expérience a fait connaître que 25 ou 30 gouttes par kilogramme de beurre étaient suffisantes.

Manière de conserver la viande plusieurs jours pendant les grandes chaleurs.—Le veau, le bœuf, le mouton et le gibier se conservent parfaitement, pendant huit à dix jours, dans la plus grande chaleur, si on les couvre d'une couche légère de son bluté, et qu'on suspende les morceaux au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, ou un garde-manger carré, garni de toile métallique, qui donne passage à l'air, en écartant cependant les mouches.

Moyen de conserver la viande longtemps, quand elle est cuite.—Rangez, par couche, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie. Vous l'arroserez ensuite avec une gelée, une sauce ou du jus de rôti. Vous fermerez le vase avec son couvercle, qui doit fermer hermétiquement, et dont vous lutterez encore les bords avec de la pâte

ou du papier, afin d'interdire tout accès à l'air extérieur. Vous garderez ainsi la viande extrêmement longtemps, et vous la mangerez aussi fraiche que si elle venait d'être cuite.

Moyen de rétablir la viande et le poisson, etc., qui ont commencé à se gâter.—Quand la viande, etc., après avoir été gardée trop long-temps ou exposée à un air trop chaud, est prête à passer en un état de corruption, voici un moyen bien simple d'en arrêter les progrès et de la rendre mangeable et même saine ; c'est de mettre dans la marmite ou la daubière quelques morceaux de charbons.

Manière de conserver le seigle.—Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle, et le sauver des insectes et des rats, est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle dans les greniers. En cet état, il se garde très long-temps sans éprouver la moindre altération. On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant sur le tas, de la vigne sauvage et de la viorne. L'odeur de ce bois tient ces animaux nuisibles à une grande distance.

Moyen de détruire les vers blancs.—Pour détruire ces vers, qui dans moins d'une journée dévastent quelquefois tout un jardin, il faut faire brûler les feuilles, chardons, orties et toute autre espèce d'herbages inutiles, faire une lessive avec ces cendres et en arroser les couches du jardin que vous voulez garantir du ravage de ces insectes ; deux ou trois arrosages suffisent pour les détruire.

Choix du taureau et de la femelle pour la propagation de l'espèce.—Le taureau doit être gros, bien

fait et en bonne chair ; il doit avoir l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses et noires, les oreilles longues et velues, le mufle grand, le nez court et droit, le cou charnu et gros, les épaules et la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses et charnues, la queue, longue et couverte de poil ; l'allure ferme, sûre, le poil luisant, épais et doux au toucher. Il doit être, en outre, de moyen âge, entre trois et neuf ans au plus ; passé ce temps, il n'est plus bon qu'à engraisser.

Vache.—Elle doit avoir la taille haute, les cornes bien étendues, claires et polies ; le front large et uni, le corps long, le ventre gros et ample, les tétines blanches, point charnues, mais déliées, et au nombre de quatre. En général, elle doit être forte et docile.

Un taureau suffit pour vingt vaches, et on ne doit pas souffrir qu'il en saillisse plus de deux en un jour. Dans sa jeunesse, il faut le ménager, attendre pour lui permettre la propagation de son espèce qu'il ait au moins deux ans ; il peut continuer cette fonction avec succès, pendant sept à huit ans. S'il ne couvre que deux jours l'un, depuis le commencement d'avril jusqu'à la mi-juillet, il est en état de couvrir plus de trente vaches, sans être épuisé, pourvu qu'il ait de bons pâturages, et que, pour le mettre en rut et augmenter sa vigueur, on lui donne, de temps en temps, de l'orge, de la vesce et de l'avoine. On lui frotte quelquefois le mufle, afin que son amour et sa vivacité se réveillent par l'odorat.

Un usage extrêmement abusif, c'est de conduire les vaches au taureau aussitôt qu'on s'aperçoit qu'elles sont en chaleur. Il vaut mieux attendre deux ans pour celles que l'on destine à devenir vaches laitières. Ce serait encore trop tôt pour les vaches qui doivent four-

r de bons élèves de race. Les vaches ne valent us rien passé dix ans. On connaît leur âge par le ombre de nœuds ou cercles qui se forment aux cor-ès, il s'en fait un chaque année. Depuis trois jusqu'à euf ans, la vache est dans sa force : elle vit à peu rès vingt ans.

Chandelles et bougies économiques.—On fera ondre huit livres de cire blanche dans un vase long étroit et on y ajoutera deux livres de suif le plus ur. Le tout étant bien fondu et bien mêlé, on y longera des chandelles de huit à la livre, que l'on en tirera au bout de quelques instans ; elles se trou-eront couvertes d'une couche de cire, d'une ligne 'épaisseur environ. On réitérera, si l'épaisseur n'est as assez forte, et on suspendra ensuite les chandelles ar les mèches, afin qu'elles sèchent.

La chandelle une fois allumée, la cire se fondant eaucoup plus lentement que le suif, formera une spèce de rebord qui le contiendra et l'empêchera de ouler. La chandelle sera d'ailleurs au-dehors, abso-ument semblable à la bougie.

Manière de faire pondre les poules, et d'avoir tou-ours des œufs frais pendant les plus grands froids t les hivers les plus longs.—Dès la fin d'octobre, on rend une douzaine de poules mères ; on les met dans étable des vaches, derrière des claies assez hautes our qu'elles ne puissent les franchir. On leur donne, our toute nourriture, du sarasin, et, le matin, une âtée de chenevis pilé, dans laquelle on met un peu e son, d'orge, et environ un sixième de brique pilée t passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au oint de les faire pondre tous les jours : mais aussi, u printemps, ce sont des poules ruinées ; elles ne ont plus bonnes qu'à engraisser pour mettre au pot.

Quand elles ont fini de pondre, on leur retranche la pâtée de chenevis et de brique, et on leur donne de l'orge pendant quelques jours. Enfin, on les engraisse en les nourrissant de grain de blé de Turquie, et de pâtée faite avec de la farine de sarrasin.

Manière de faire éclore les poulets sans que les poules couvent les œufs.—Réaumur a découvert ce secret par des expériences nombreuses. Il consiste à exposer les œufs à une chaleur de trente-deux degrés du thermomètre de Réaumur. Pour cela, on choisit des œufs fécondés ; on les place dans du fumier, ou bien on les expose dans des fours, des étuves, au bain-marie, ou à la vapeur de l'eau ; on a soin que la chaleur, communiquée aux œufs par ces moyens soit de trente à trente-quatre degrés, on a soin que cette chaleur soit continue, et nullement interrompue. On voit ordinairement éclore les poulets le vingtième jour, c'est-à-dire un jour plus tôt qu'ils ne sortent par l'incubation naturelle ; sans doute, parce que ces œufs ne sont pas exposés au refroidissement, comme le sont, de temps en temps, ceux couvés par la mère.

Manière d'avoir des poulets en hiver.—Prenez une poule d'Inde, après Noël ; mettez-la dans un lieu bien chaud, et donnez-lui vingt-cinq œufs à couver. En dix-huit ou vingt jours, les poussins éclosent. On les met chaudement dans un panier avec de la plume, durant cinq ou six jours, et on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils sont sous l'aile de la mer.

Moyen d'avoir des cerises sans noyaux.—Prenez un jeune cerisier provenu de noyau et qui n'ait poussé qu'un seul jet : au printemps avant la pleine action de la sève, fendez ce jeune arbre en deux, depuis

extrémité supérieure jusqu'à l'enfourchement des acines ; ensuite avec un morceau de bois, enlevez rtistement et légèrement toute la moëlle de l'arbre, e peur d'altérer trop ses organes, n'employez le couteau et le fer que pour commencer l'opération. Réunissez ensuite les deux morceaux du jeune arbre, iez-les avec une corde de laine, et bouchez exactement les fentes dans toute leur longueur, avec l'espèce e cire dont se servent les mouleurs pour faire leurs moules. La sève réunira les deux parties de l'arbre ; ous couperez le cordon de laine et vous aurez des erises aussi belles et aussi bonnes que celles des utres cerisiers, qui auront, au lieu du noyau, une esèce de blanc sans consistance.

Destruction du charançon.—Cet insecte, si préjuiciable aux blés et aux vignes, s'éloigne à l'odeur u chanvre et du sureau broyés ensemble, ou encore celle de l'ail écrasé en frictions sur les plantes atquées.

Moyen de préserver les arbres des chenilles.—Il ut placer au haut de la tige de l'arbre une grosse otte de terre, que l'on aura soin d'assujettir. Toutes s chenilles, placées même sur les branches les plus levées, tomberont ainsi en peu de jours. La motte e terre, qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne montent sur l'arbre.

Manière de conserver des haricots verts et des petits ois pour l'hiver.—On prend des haricots verts qui e soient pas trop gros : on les épluche sans les casser n deux ; on ôte seulement les extrémités ; on les it blanchir, sans trop les laisser bouillir, afin qu'ils onservent leur verdure et leur fermeté, puis on les it bien égouter. Ensuite on les met dans des pots

de grès, point assez pressés pour qu'ils ne puissent pas baigner dans l'eau ; on met dans chaque pot une poignée de sel, et on les laisse ainsi jusqu'au lendemain. Après cette opération, on met dans chaque pot de haricots, deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec trois ou quatre bonnes poignées de sel dans chaque pot de trois pintes ; on les couvre ensuite avec du beurre que l'on fait fondre.

Moyen d'arrêter le feu lorsqu'il a pris aux vêtemens d'une femme ou d'un enfant.—Quand les vêtemens d'une personne ont pris feu, l'attitude la plus dangereuse qu'elle puisse garder est de se tenir debout, car la flamme tend toujours à s'élever. Lorsque cette personne se trouve seule et qu'elle ne peut parvenir à éteindre le feu, le meilleur parti à prendre est de se jeter et de se rouler par terre ; si le feu n'est point éteint, son action s'en trouvera du moins ralentie. Lorsqu'on a le temps d'entortiller autour de sa tête et de son corps un tapis ou une couverture de laine grossière, on fait presque toujours cesser à l'instant même le danger, en éteignant le feu beaucoup plus aisément.

Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre, sans employer plus de bois.—Ce moyen consiste à se servir des cendres du même bois, et à jeter de l'eau dessus pour en faire une pâte que l'on pétrit avec la pelle à feu. Cette espèce de mortier étant fait, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, sur une épaisseur de trois à quatre pouces ; on en fait aussi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air et réunir la chaleur. On met ensuite les tisons et le bois sur ce foyer humide et on allume le feu. Cette espèce de four, en

chauffant peu à peu, augmente de plus en plus la aleur et la renvoie autour du foyer. Si l'on met ce mortier derrière le bois, au fond de l'âtre, la aleur qu'il repoussera directement se fera sentir core davantage.

Manière de conserver le lard.—La manière suinte de conserver le lard est d'autant plus utile 'elle est simple et peu coûteuse. Après que le rd a été 17 jours dans le sel, on prend une caisse i en puisse contenir trois ou quatre pièces, puis on et du foin au fond et on entoure chaque pièce avec lit de foin, en ayant soin que chaque pièce soit parée par une couche de foin ; on ferme la boite rsqu'elle est bien remplie et foulée avec du foin dans utes les parties, on la dépose dans un lieu sec, en vitant de l'exposer aux attaques des animaux nuibles. Le lard que l'on conserve de cette manière rancit jamais et conserve un excellent goût.

Mastic.—Mettez dans une demi-pinte de vinaigre ne quantité égale de lait ; le lait se coagulera. Prez le petit-lait seul et ajoutez-y les blancs de cinq eufs, que vous battrez bien. Après les avoir paritement mélangés, mettez-y de la chaux vive tanisée ; mêlez le tout jusqu'à consistance de pâte. e feu et l'eau ne pourront rien sur ce mastic, si après ous en être servi, vous avez la précaution de le laisser bien sécher.

Manière de rendre le bois incombustible.—Faites issoudre de la terre silicieuse dans de l'alcali causique, et étendez cette liqueur sur le bois, vous pourez ensuite le jeter dans le brasier le plus ardent sans que le feu ait la moindre action dessus.

Moyen de remplacer le lait ou la crême.—Dans les endroits où l'on ne peut pas facilement se procurer de la crême ou du lait, on peut facilement leur substituer un blanc d'œuf battu fortement dans un bol, en y versant graduellement du thé bouillant pour l'empêcher de tourner. Il est difficile de distinguer au goût si ce mélange n'est pas fait avec de la crême. Cela peut être d'un bon usage sur mer, puisque l'on peut conserver des œufs frais de beaucoup de manières.

Moyens propres à arrêter les essaims quand ils quittent leurs ruches.—Les abeilles d'un essaim ne sont point à craindre tant qu'elles n'ont point de couvain à défendre ; lorsqu'elles sortent, l'essaim s'abaisse et se fixe presque toujours sur un abrisseau voisin, en tournant sur lui-même. Si l'essaim s'élevait à douze ou quinze pieds, il faudrait lui jeter de la terre en poussière, du sable, et même de l'eau.

Moyens de se familiariser les abeilles.—Pour vivre en paix avec les abeilles, il suffit de ne pas les chagriner ; et si par hasard elles se posent sur vous, et que cela vous gêne, il faut se contenter de souffler dessus et ne point les chasser avec la main : une secousse trop brusque les mettrait en colère.

Lorsqu'on sera bien convaincu de cette vérité, on ne craindra plus les abeilles ; on parviendra même à les manier sans les irriter. En les approchant, en leur donnant quelques soins, en leur offrant de temps à autres des alimens de leur goût, elles reconnaîtront l'ami qui les soigne, et se reposeront sur lui avec sécurité.

Lorsqu'on veut toucher à l'intérieur des ruches, on se munit d'un linge attaché à un bâton, et on le présente fumant à l'entrée des ruches. Les abeilles

ient aussitôt en bruissant ; quand on a fini, on re-
re le linge et les abeilles se remettent bientôt de leur
rainte.

Amidon de pommes de terre.—Pour obtenir cet ami-
on, on prend des pommes de terre bien lavées et
rues, qu'on réduit en pâte au moyen d'une râpe.
n lave cette pâte dans une grande quantité d'eau,
u'on agite fortement. On verse le mélange sur un
pis de crin, placé au-dessus d'un vase destiné à
cevoir l'eau. On laisse reposer cette eau, et l'ami-
on se précipite au fond. On délayera de nouveau,
plusieurs fois de suite jusqu'à ce que l'eau de la-
ge sorte absolument sans couleur ; décantez par in-
inaison, laissez sècher l'amidon et conservez-le pour
usage.

Moyen de guérir les arbres malades.—M. Muller,
conome allemand, indique ce moyen pour rendre
santé aux arbres malades ou languissans.

Il conseille de dépouiller de leur écorce les parties
l'arbre malades ou gâtées, et de les enduire de té-
bentine à la chaleur du soleil. Peu de temps après,
s parties, ainsi enduites, paraissent être couvertes
une espèce de laque qui empêche l'air d'y pénétrer,
l'arbre prend bientôt une nouvelle vigueur. Par
moyen, des arbres entièrement dépouillés de leur
corce ont été parfaitement rétablis dans l'espace
une année.

La gomme et les chancres sont les plus terribles
toutes les maladies qui ruinent les arbres. Pour
guérir dans ces deux cas, il faut enlever la gom-
ou les chancres avec un instrument bien tranchant
sacrifier le bois jusqu'au vif. Vous frotterez en-
te la plaie avec de l'oseille, et vous en ferez pé-

nétrer le suc dans le bois. Cette guérison est radical et les mêmes accidens ne se présentent plus.

Lorsqu'un arbre paraît malade, il faut enlever av soin la mousse qui couvre son écorce, couper branches mortes ou inutiles et le fumer en mett au pied du bon fumier ou un animal mort, tel qu' chat ou un lapin, si le hasard fait qu'on en ait u sa disposition.

Procédé pour faire du fromage aux pommes terre.—On fait bouillir une quantité suffisante pommes de terre après les avoir pelées et pétries j qu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, on ajoute caillé de lait doux non écrémé, en quantité égal celle de la pomme de terre, quelquefois même quantité moindre; car il suffit que le tout mêlé semble ait une certaine consistance. On assais ne de sel et de poivre, et douze ou vingt heu après, on forme des petits fromages à la manière coutumée. Ces fromages deviennent meilleur mesure qu'on les garde plus long-temps.

Des fromages privés de la sérosité au moyen d compression et du feu.—Dans les deux gentes de mages dont il a été question jusqu'à présent, la tière caséeuse ne subit pas l'action du feu. Il s d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire- pour les premiers, et d'employer les efforts d' presse pour les seconds. Cette opération a pour d'amener la pâte à un état de consistance tel q puisse la manier, la figurer et la saler; mais lorsq veut ajouter encore une perfection à cette pratiq faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à fair fromage, dans une chaudière exposée à l'action feu modéré; on enduit ensuite de présure toute

surfaces de l'écuelle plate, qu'on plonge dans le lait, et qu'on remue en tous sens.

Après que la présure, aidée de la chaleur, a imprimé son action au fluide, on enlève le lait de dessus le feu, et on le laisse en repos; il se coagule en peu de temps: on sépare une portion du sérum, et on en conserve suffisamment pour cuire, à une douce chaleur, la masse divisée en grumeaux; on l'agite, sans discontinuer, avec les mains, les écuelles et les *moussoirs* dont on se sert pour la brasser.

La pâte est parvenue à son point de cuisson quand les grumeaux, qui nagent dans la sérosité, ont acquis un degré de consistance un peu ferme, un œil jaunâtre, et font ressort sous les doigts. Il faut alors retirer la chaudière de dessus le feu, remuer toujours, rapprocher en différentes masses les grumeaux, et exprimer le petit-lait le plus exactement possible. Cette première opération terminée, on distribue les grumeaux dans des moules, et on emploie l'effort de la presse pour achever d'en faire sortir toute la sérosité et les réunir de manière à former un corps d'homogénéité parfaite.

Pour introduire le sel dans le caillé cuit, favoriser sa solution et sa pénétration, il faut retourner les fromages et leur donner une autre forme moins large que celle où ils ont été d'abord moulés; ils restent dans cette seconde forme pendant trois semaines ou un mois, sans être comprimés par les bases. On se borne à les maintenir dans leur contour; on les sale tous les jours, en frottant de sel les deux bases et une partie du contenu; à chaque fois, on resserre le moule, et lorsqu'on s'aperçoit que les surfaces n'absorbent plus de sel, ce qui s'annonce par une humidité surabondante, on cesse d'y en mettre: on retire les fromages du moule, et on les porte en réserve dans un souterrain.

AU PUBLIC.

LE soussigné bien reconnaissant pour l'encouragement qu'il a reçu depuis dix-sept ans qu'il exerce l'art de l'imprimerie, a l'honneur, dans cette occasion, de dire qu'il vient d'ajouter à son matériel d'imprimerie une presse mécanique et à vapeur, et qu'à l'aide de sa fabrique de papier il pourra travailler à plus bas prix que par le passé. Il continue de confectionner les ouvrages suivants dans le goût le plus élégant et à court avis, dans l'une ou l'autre langue, sur caractères nouveaux et enjolivés :

Affiches, grandes et petites.

Lettres funéraires.	Catalogues.
Billets promissoires.	Brochures.
Lettres de change.	Placards.
Circulaires.	Etiquettes.
Chèques.	Pamphlets.
Cartes.	Factums.

BLANCS TOUJOURS EN MAINS:

POUR LES

Cour des Commissaires,	Cour de Circuit,
Juges de Paix,	Avocats,
Notaires,	Huissiers.

Il n'emploie que les meilleurs ouvriers, et le papier est toujours de première qualité. Il se rendra responsable pour toute défectuosité dans les ouvrages sortis de ses Presses. Ses prix seront des plus modérés, attendu la concurrence et surtout la pénurie.

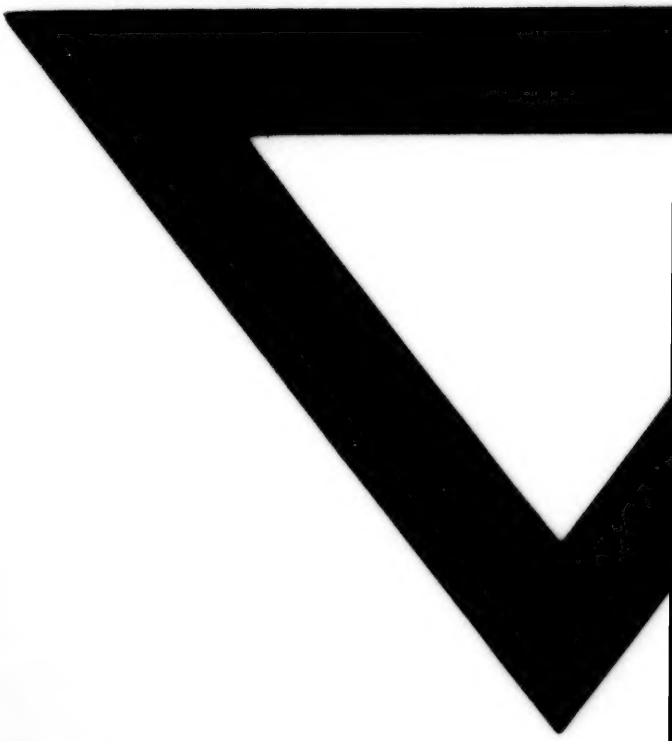
LOUIS PERRAULT.

Montréal, Novembre, 1850.

age-
l'art
dire
une
a fa-
que
ages
avis,
ux et

S:

cuit,

papier
spon-
tis de
tendu

T.